

**PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DARI
TEPUNG UBI JALAR UNGU**

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program
Diploma Tiga (D III) Tata Boga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ANISA SRI YUNITA
NIM : 49673 / 2004**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2011

HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR

**PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DARI
TEPUNG UBI JALAR UNGU**

Nama : ANISA SRI YUNITA
BP/NIM : 2004 / 49673
Program Studi : Tata Boga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Maret 2011

Disetujui Oleh :
Pembimbing

Dra. Sofnitati
NIP.19540758 198303 2001

Mengetahui :

Ketua Jurusan KK
FT UNP

Ketua Program Studi
Tata Boga (D3)

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2002

Dra. Ruaida, M.Pd
NIP. 19521122 198103 2001

HALAMAN PENGESAHAN

**Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim penguji Program
Studi Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang**

Judul : Pembuatan Brownies Kukus dari Tepung Ubi Jalar Ungu

Nama : Anisa Sri Yunita

BP/NIM : 2004/49673

Program Studi : Tata Boga

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Teknik

Padang, Maret 2011

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
Ketua : Dra. Sofnitati	(_____)
Anggota : Dra. Ruaida, M.Pd	(_____)
Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	(_____)

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Pembuatan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Pembuatan Brownies Kukus dari Tepung Ubi Jalar Ungu”**

Pembuatan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Tata Boga di Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Tugas akhir ini disusun berdasarkan penelitian yang penulis lakukan pada Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis banyak menemukan kesulitan, karena keterbatasan kemampuan baik pengalaman maupun pengetahuan penulis. Berkat bantuan berbagai pihak akhirnya penulis dapat mengatasi segala kesulitan yang ditemukan selama penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Drs. Ganefri, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang yang telah memberikan izin penelitian untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan dan Ibu Dra. Sofnitati selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang yang telah memberikan berbagai kemudahan dan pelayanan dalam penelitian ini.

3. Ibu Dra. Sofniati, selaku Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan pembuatan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dra. Ruaida, M.Pd, Ibu Dra. Winerlis Syarif selaku tim penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Bapak-bapak dan Ibu-ibu dosen beserta staf Tata Usaha Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
6. Khusus buat Ibunda dan Ayahanda tercinta yang telah begitu sabar dan mendoakan penulis agar sukses selalu dalam menjalani kehidupan ini. Juga kepada adik-adik tersayang yang telah memotivasi penulis untuk dapat segera menyelesaikan perkuliahan ini.
7. Buat teman-teman senasib seperjuangan yang tak bisa kusebutkan satu persatu.

Akhirnya penulis mendoakan semua amal yang diberikan mendapat imbalan yang setimpal dari Allah SWT, dan penulis berharap semoga Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Maret 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Pengertian Brownies.....	5
B. Jenis Brownies	7
C. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	7
D. Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu.....	12
E. Resep Dasar Brownies.....	17
F. Kualitas Brownies Kukus	18
BAB III PROSEDUR	
A. Persiapan Bahan	22
B. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Brownies	24
C. Proses Pengolahan Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	26

D. Bagan Proses Pembuatan Brownies	28
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data	29
B. Pembahasan	44
C. Anggaran Biaya	47
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Kimia jenis Ubi Jalar Ungu per Kg.....	10
2. Karakteristik Fisik dan Kimia Ubi Jalar Ungu Ayamurasaki per Kg.....	10
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kerapian Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	29
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	31
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	33
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Ubi Jalar Ungu Pada Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	35
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	37
8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Ubi Jalar Ungu Pada Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	38
9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	40
10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar Ungu.....	42
11. Anggaran Biaya Kue Brownies Dari Tepung Ubi Jalar Ungu	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Proses Pembuatan Brownies Kukus	28
2. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Kerapian	31
3. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk	33
4. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna	34
5. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Ubi Jalar Ungu	36
6. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa	38
7. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma Ubi Jalar Ungu	40
8. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma	42
9. Grafik Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket Uji Organoleptik	54
2. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	57
3. Surat Tugas Seminar.....	58
4. Dokumentasi Brownies Kukus	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi jalar merupakan tanaman umbi-umbian yang banyak ditemukan Diseluruh wilayah Indonesia, diperkirakan tanaman ini berasal dari Amerika dan mulai menyebar ke seluruh dunia sejak abad ke 16. Penyebaran pertama kali di Spanyol melalui Tahiti, kepulauan Guam, Fiji dan Selandia Baru, Di Indonesia sentra produksi ubi jalar adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Irian Jaya dan Sumatera Utara. “Ubi jalar memiliki ciri –ciri yang dapat dilihat dari segi batang tanaman dan varietas, ada yang umbinya berukuran besar, sedang, dan kecil dengan bentuk yang tidak beraturan bulat, lonjong, atau bulat panjang” (Rahmat Rukmana, 2000:19).

Ubi jalar merupakan komoditas tanaman pangan yang penting setelah padi, jagung, dan ubi kayu di Indonesia. Menurut FAO (2002) “90 % produksi ubi jalar di Indonesia yang jumlahnya mencapai 1,7 ton digunakan sebagai bahan pangan dengan tingkat konsumsi 7,3 kg per kapita per tahun”. Namun, tingkat konsumsi ini cenderung stabil bahkan menurun karena terbatas dan kurang menariknya produk-produk olahan ubi jalar yang umumnya masih berupa makanan tradisional. Oleh karena itu, diperlukan upaya-upaya untuk meningkatkan pemanfaatan ubi jalar dan meningkatkan jumlah konsumsi.

Sumatera merupakan salah satu daerah penghasil ubi jalar, jenis ubi jalar yang terdapat di Sumatera Barat adalah, ubi jalar putih, ubi jalar merah, ubi

jalar orange, ubi jalar ungu. Komposisi zat gizinya hampir sama, namun varietas ubi jalar ungu lebih kaya akan kandungan vitamin A yang mencapai 7.700 mg per 100g.

Ubi jalar ungu memiliki daya simpan yang tidak tahan lama sehingga mudah rusak, untuk mengatasi masalah tersebut disamping perlu diupayakan proses penyimpanan yang dapat membuat ubi jalar bisa bertahan lama juga perlu diupayakan proses pengolahan menjadi bentuk lain yang memungkinkan akan mempertinggi nilai jual ubi jalar itu sendiri. Pada umumnya ubi jalar banyak dikonsumsi dalam bentuk dikukus atau digoreng. Namun, akhir-akhir ini ubi jalar banyak diolah dengan cara penepungan yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan olahan dan sebagai bahan baku industri. Salah satu bentuk olahannya yaitu membuat brownies.

Tepung ubi jalar juga bisa dijadikan sebagai produk makanan yang bervariasi dan menambah nilai gizinya, juga dapat memanfaatkan tepung ubi jalar ungu dan menambah minat masyarakat untuk mengkonsumsi ubi jalar ungu. Salah satu bentuk olahan tepung ubi jalar ungu adalah kue semi basah, seperti brownies kukus.”Brownies merupakan salah satu jenis kue yang cukup digemari disamping rasanya enak juga mengandung nilai gizi yang tinggi karena dibuat dari bahan-bahan makanan yang mempunyai kandungan protein” (Yeni Ismayani,2006:2).

Kue brownies awal terciptanya dari cake bantat dan gosong. karena kesalahan resep dan metode memasak ini justru malah disukai. Kini brownies mengalami perkembangan, baik dari komposisi bahan maupun metode

pembuatan. Selain brownies panggang, banyak juga dibuat brownies kukus. Teksturnya kue yang padat dan cita rasa yang legit menjadi ciri khas brownies. Namun, dalam perkembangannya banyak sekali brownies dengan aneka kreasi dan rasa yang ternyata banyak disukai para pecinta cake. Seiring dengan hal tersebut brownies kukus banyak penggemarnya karena beranggapan lebih lembut teksturnya, karena pengukusan brownies tidak menghilangkan banyak uap air dalam adonan (penguapan).

Hampir tiap bakery menyediakan kue ini. Bahkan banyak toko khusus menjual brownies. Konon kata brownies diambil dari warna kuenya yang coklat kehitaman. Bahan utamanya coklat meski tak bisa dipungkiri ada brownies yang warnanya tidak coklat karena dibuat dari coklat putih. Berdasarkan uraian di atas jelaslah bahwa brownies pada awalnya merupakan kue yang tidak sengaja di buat atau dari pembuatan kue yang tidak jadi atau gagal. Bahan utama brownies bisa divariasikan dengan bahan lainnya, dalam penelitian ini penulis akan mengganti tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu, yang penulis tuangkan dalam bentuk proyek akhir dengan judul “Pembuatan Brownies Kukus dari Tepung ubi jalar ungu”.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Membuat brownies kukus dari tepung ubi jalar ungu.
2. Untuk mendeskripsikan kualitas brownies kukus dari tepung ubi jalar ungu dilihat dari segi bentuk, rasa, tekstur, aroma dan warna.

C. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan informasi awal bagi peneliti.
2. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi masyarakat tentang variasi dari tepung ubi jalar ungu.
3. Menambah penganeekaragaman pangan yang berbahan dasar ubi, khususnya ubi jalar.
4. Memberikan informasi khususnya kepada penghasil ubi jalar, untuk dapat mengolah ubi jalar menjadi tepung.